

# Nữ Công Gia Chánh

## NẤU ĂN VÀ CẨM HOA

Các AH ở Pháp họp mặt thường hay họp ở một nhà AH nào có phòng rộng. Các món ăn do các nội tướng các AH làm ở nhà mang đến; món nước thì chủ nhà nơi họp nấu cho tiện.

BPT nhờ các chị viết cách nấu món ăn rồi đăng dần lên LT.

Kỳ này có ba món ăn : bún bò Huế, Gỏi, ốc nhồi lá gừng. Thêm cách cắm hoa của người Nhật vào đĩa nước hay khay nước, và cách cắm vào lọ mã người Việt ta thường làm.



### Bún bò Huế

10 người ăn  
(do chị Phan văn Lâm sinh quán ở Huế nấu)

Vật liệu : 2 ký giò và chân heo  
1,5 ký thịt bò bắp  
1 bó sả  
4 củ hành échalotte lớn  
2 củ hành tây,  
hành lá, ngô, ớt trái,  
1 bắp chuối sứ, ớt bột,  
nước mắm, muối, tiêu,  
1 muống súp măng ruốc,  
bột ngọt, 1 trái chanh,  
1 gói rui bún khô sợi lớn

#### Cách làm -

Thịt giò heo làm sạch chặt miếng nhỏ vừa ăn, thịt bò cắt miếng lớn. Bắc nước sôi bỏ cả thịt heo và bò vào luộc, hớt bọt cho trong nước. Thịt chín vớt ra để nguội, xắt lát mỏng ướp với tiêu, muối, nước mắm. Bắc chảo lên nóng, đổ vào một muống dầu rồi đổ hành échalotte vào xào cho thơm, cho ớt bột vào cho có màu, xong đổ thịt bò sát lát vào xào, mắm ruốc cho vào chén đổ chút nước đánh đều, rồi đổ nước ruốc vào thịt bò, chừa bã ruốc lại, cho thịt sôi vài lần cho thấm. Xong đổ thịt bò vào song nước có thịt heo, lấy bó sả đập dập, bỏ vào nếm thêm muối nước cho vừa ăn, để bột ngọt vào (độ 1 muống cà phê), hầm nhỏ lửa, khi nào thịt heo và bò mềm vừa là được. Bún luộc chín, sả sạch, để ráo nước. Bắp chuối, xà lách, rau húng xắt nhỏ trộn chung. Hành tây xắt lát mỏng trộn với dấm. Chanh xắt miếng. Ớt trái xắt lát để vào chén nước mắm.

Bún bò ăn nóng, trên để hành lá, ngô xắt nhỏ. Ăn với bắp chuối, rau húng, sả lách xắt nhỏ.

X

X X

"Ăn thì lây thơm lây tho,  
Chứ không ai ăn lây no lây béo."

"Ăn được ngủ được là tiên,  
Không ăn không ngủ lây tiên thêm lo."